

i ASIGNATURA VINIFICACIONES

Código	40212030
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO III: MÓDULO DE APLICACIONES Y PROYECT ...
Materia	MATERIA III.2 PRÁCTICAS ENOLÓGICAS AVANZADAS
Curso	4
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	SÍ
Movilidad Internacional	NO
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	3,00
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No presenta

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado las asignaturas de tercer curso Prácticas integradas enológicas y Análisis y control químico enológico.

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: No.
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Ser capaz de establecer el punto adecuado para el desarrollo de la vendimia en función del tipo de producto a elaborar.
2	Ser capaz de dirigir y controlar la transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar.
3	Saber utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución para decidir las prácticas y los tratamientos aplicables.

Id.	Resultados
4	Ser capaz de dirigir, gestionar y realizar el control analítico y sensorial rutinario en bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.
5	Ser capaz de realizar un análisis crítico de la realidad, extrayendo conclusiones y proponiendo alternativas

COMPETENCIAS

Competencia	Tipo
Tener la capacidad para la resolución de los problemas químicos necesarios para el ejercicio de la profesión de enólogo.	ESPECÍFICA
Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.	ESPECÍFICA
Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo al tipo de producto buscado.	ESPECÍFICA
Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución	ESPECÍFICA

Competencia	Tipo
<p>Ser capaz de elegir y dirigir la realización de los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo, de interpretar los resultados y dar los consejos y prescripciones necesarias</p>	<p>ESPECÍFICA</p>
<p>Ser capaz de controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura</p>	<p>ESPECÍFICA</p>
<p>Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.</p>	<p>GENERAL</p>
<p>Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de las áreas de la viticultura y la enología.</p>	<p>BÁSICA</p>
<p>Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p>	<p>BÁSICA</p>
<p>Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p>	<p>BÁSICA</p>

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
Resolución de un problema real	
Estudio de estado de maduración de la uva	
Selección experimental de una cepa de levadura vínica de interés enológico	
Determinación cuantitativa del contenido en Fe (III) en vinos	
Desferrización de vinos	
Clarificación	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Realización de examen final escrito	Realización de supuestos prácticos relacionados con la asignatura	
Prueba de conocimientos adquiridos mediante memoria de prácticas de laboratorio	Valoración de memoria de prácticas de laboratorio.	
Comportamiento del alumno en clase	Rúbrica de evaluación y preguntas directas por parte del profesor. Evaluación entre iguales.	
Realización de cuestionarios tipo test previos a las sesiones prácticas	Test on-line mediante el campus virtual de la asignatura	

Criterios de evaluación

En la evaluación de la asignatura se tendrán en cuenta los siguientes criterios de evaluación:

- La asistencia, el comportamiento del alumno, y el grado de participación e interés demostrado por el estudiante en el laboratorio durante las sesiones prácticas.
- La adecuación, claridad y coherencia a las cuestiones planteadas en cualquiera de las prácticas y pruebas realizadas.
- La claridad y grado de organización en la exposición de los conocimientos recogidos en los trabajos escritos realizados por el estudiante.
- La profundidad y claridad de la exposición junto con la capacidad de resolución de cuestiones planteadas por el resto de compañeros y el profesorado durante las exposiciones de ejercicios, temas y trabajos realizadas por los estudiantes.


PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
GARCÍA MORENO, MARIA DE VALME	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
LASANTA MELERO, CRISTINA MARIANA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
CASTRO MEJIAS, REMEDIOS	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
CORDERO BUESO, GUSTAVO ADOLFO	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	No


ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
04 Prácticas de taller/laboratorio	30	Se desarrollarán 10 sesiones de prácticas de 3 horas de duración cada una, en las que el alumno se formará en el proceso de elaboración de vinos blancos y tintos, mediante trabajo directo con los mismos durante todo el proceso de elaboración, con diversas prácticas que cubrirán la totalidad del proceso de elaboración desde la maduración hasta la clarificación.
10 Actividades formativas no presenciales	40,00	<ul style="list-style-type: none"> - Estudio autónomo - Elaboración de memorias/informes - Realización de A.A.D.D.
12 Actividades de evaluación	5,00	Exámenes tipo test de conocimientos iniciales de las prácticas. Examen final escrito.

BIBLIOGRAFÍA

- Blouin, J y Peynaud, E. Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino. Ed. Mundi-Prensa, Madrid, 2004.
- De Tullio, R. Tecnología de los vinos blancos. Ed. Mundi-Prensa, Madrid, 1997.
- Rankine, B. Manual práctico de enología. Edl Acribia, Barcelona, 1999.
- Jacobson, J.J. Introduction to wine laboratory practices and procedures. Springer, 2006.
- Hidalgo Togores J. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. Editorial Mundi-Prensa. 2003.
- Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B. y Lonvaud A. Tratado de Enología. Tomo 1. Microbiología del vino. Vinificaciones. Ed. Hemisferio Sur-Mundiprensa. Buenos Aires. 2003.
- Querol, A, Barrio, E., Huerta, T and Ramón, D. Molecular Monitoring of Wine Fermentations Conducted by Active Dry Yeast Strains. . Applied and Environmental Microbiology, Sept. 1992, pp. 2948-2953
- Claude Flanzy. ENOLOGÍA: FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOSAMV Ediciones. Mundi Prensa, 2000
- Raham H. Fleet. WINE MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY 2 nd edition. Harwood Academic Publishers, 1994
- R.B. Boulton, V.L. Singleton, L.F. Visón and R.E. Kunkee. PRINCIPLES AND PRACTICES OF WINEMAKING. An Aspen Publication, 1998
- Métodos analíticos en alimentaria. Panreac.
Productos derivados de la uva, aguardientes y sidras:
<http://www.panreac.es/es/component/simplelists/manuales-y-tecnicas>
Técnicas usuales de análisis en Enología. Panreac.
<http://www.panreac.es/es/component/simplelists/manuales-y-tecnicas>

COMENTARIOS

Al ser una asignatura eminentemente práctica, la asistencia a las clases es obligatoria.

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
